

AJDOVI ŽGANCI

SESTAVINE:

250 g bele moke

250 g ajdove moke

sol

2 žlici ocvirkov

POSTOPEK:

Belo in ajdovo moko zmešamo skupaj. V 2 l vrele slane vode stresemo mešanico moke

V zmes s kuhalnico naredimo luknjo v sredini, da moko tudi od znotraj zalije voda. Vse skupaj naj rahlo vre 20 minut. Potem nekaj vode odlijemo, nekaj pa prihranimo.

Zmes dobro premešamo s kuhalnico, da se vsa moka poveže z vodo in nato pokrito pustimo, da žganci malo odležijo (5 minut).

Med tem časom razpustimo ocvirke na maščobi in jih nato polijemo preko žgancev in premešamo.



Benjamin Pavlič, 4.c